

Historia del Taller de los Sentidos Gourmets

La Organización amplía el espectro de la alimentación de calidad más allá del ámbito profesional al crear el Taller de los Sentidos Gourmets,

espacio abierto a un sector de la sociedad interesado en los productos estacionales, la trazabilidad y los conceptos básicos de la alimentación saludable. El Grupo Gourmets encabezaba así el movimiento pedagógico de la gastronomía completándolo con los Talleres Infantiles.





HISTORIA TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS





2000

1. I Taller de los Sentidos Gourmets
2. I Túnel de la Vida y de la Energía
3. La Plaza del Mercado
4. I Taller del Queso
5. I Taller del Pan
6. I Taller del Aceite de Oliva Virgen
7. I Talleres Infantiles

2001

1. Cerveza y Salud
2. Rioja, Innovación-Tradición
3. Cata de Vinos Ecológicos de Navarra

2002

1. I Túnel de los quesos con DDOO y artesanos
2. Integración de la Calidad, el Medio Ambiente y la Seguridad en la Industria Alimentaria

2003

1. Extremadura, CCAA invitada
2. Cata sensorial de los jamones de la DO Dehesa de Extremadura

2004

1. Región de Murcia, CCAA invitada
2. I Aula del Pescado / FROM
3. I Certamen de Salsa Mayonesa Santa Teresa

2005

1. País Vasco, CCAA invitada
2. Maridaje de Cerveza y Gastronomía / Asociación de Cerveceros de España
3. Talleres Infantiles, La Alimentación, Mucho más que Sentarse a Comer / Eurest-Scolarest

2006

1. Andalucía, CCAA invitada
2. I Certamen Nacional de Carteles sobre Peces, Pesca y Pescados / FROM (Participaron 4.000 colegios de toda España)

2007

1. Galicia, CCAA invitada
2. VI Aula del Aceite de Oliva Virgen / Diputación Provincial de Jaén / Fundación Española del Corazón

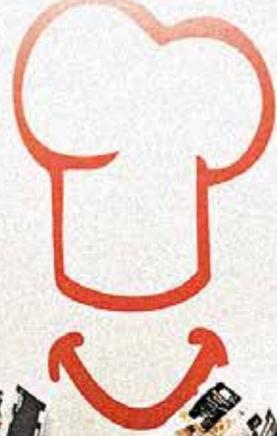
2008

1. Mixology / Show de Coctelería / ARC (Auténtico Ron Caribeño)
2. Restaurante Bokado / Cocina en Miniatura



US

DELICIOUS



DE LOS LA
vuelta al día

join

HISTORIA TALLER DE LOS SENTIDOS GOURMETS

2009

1. Asturias, CCAA invitada
2. Taller del FROM
3. I Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet
4. I Rincón Literario-Gastronómico Librería Fuentetaja

2010

1. Los chefs Ángel León, Joaquín Felipe y Alberto Chicote participan en la Plaza del Pescado / FROM
2. I Rincón de la Cerveza / Mahou

2011

1. Castilla y León, CCAA invitada
2. I Spirits Corner
3. Habitáfrica (ONG de desarrollo en el continente africano)
4. Los Norteños, el Taller de los Pinches de Cocina

2012

1. XII Gourmetquesos. La Cava de los Sentidos
2. El Queso en la Restauración
3. Vinos espléndidos para quesos azules soberbios

2013

1. I Concurso de Carniceros y Charcuteros / FEDECARNE
2. Festival de los Sentidos / Organización Interprofesional del Aceite de Oliva
3. GourmetTapa / Salmón Noruego / I Campeonato de España de Tapas para Gourmets

2014

1. I Campeonato de España de Tiraje de Cerveza / Estrella Galicia
2. Rincón del Pescado / Serpeska

3. Aceituning / Interaceituna
4. II Gourmetapa / Estrella Galicia

2015

1. I Concurso Mejor Tabla de Quesos
2. I Food Trucks Area
3. I Gourmet Sweet
4. La Vie en Rose

2016

1. Sabores de Europa / Comunidad de Madrid
2. II Cocinas del Mundo: Israel, Países Bajos y US Meat Federation
3. Talleres Infantiles: Demos la Vuelta al Día "Cata y Gana"
4. I Pirámide de la Dieta Mediterránea

2017

Talleres Infantiles:

1. I La Magia del Agua
2. I Exposición de dibujos "Mi producto favorito"



Isabel García
Tejerina, ministra
del MAPAMA en los
Talleres Infantiles
del 31 SG.

Luis Pacheco
en su stand de
Frutas y Verduras
GoldGourmet con
los escolares.





18 Taller de los Sentidos Gourmets

A través de show cookings, degustaciones y clases teórico-prácticas, impartidas por los profesionales que atienden sus respectivos espacios, los escolares –entre 8-12 años– de la Comunidad de Madrid, participan en actividades ideadas especialmente para ellos en los diferentes Talleres Infantiles.

18 Gourmet Quesos, Quesos de Autor

Los propios maestros queseros imparten a los colegiales una clase teórica sobre la elaboración del queso; luego pasarán a la práctica que consiste en probar diferentes categorías de quesos.

18 Taller del Pan

Los niños ven y tocan los diferentes cereales; les hablan de levaduras y masa madre –a veces hasta pueden amasar ellos mismos–, y ven cómo se hornean las piezas de pan. La atención de los pequeños se premia con la degustación de panecillos.

10 Taller de Frutas y Verduras / Gold Gourmet

Aprendida la lección –comer cinco piezas al día– y saciada su curiosidad de cómo se llaman, a qué saben y de dónde vienen las frutas y verduras más exóticas, prosiguen el recorrido saboreando unas saludables chuches de frutas.

2 La Magia en la Cocina

Divertidos juegos de magia para enseñar a los pequeños qué alimentos deben consumirse con más frecuencia y por qué. El truco está en saber cocinarlos –y presentarlos– de manera que resulten atractivos.

Taller del Pescado

Las propiedades nutricionales del pescado –fresco o en conserva– es la asignatura que los escolares superan con nota cuando se les explica de manera didáctica y divertida.

Horario

13.00 - 15.00 h
lunes/jueves

12.00 - 14.00 h
martes/miércoles

HISTORIA GRUPO GOURMETS





Durante la
demostración
en el 17 Taller
del Queso.





Los niños aprenden
el proceso de
elaboración del pan
en el Taller del Pan.



TALLER DE FRUTAS





